

● MEDIOAMBIENTE

Efe

La “bruja”, de un color morado muy intenso, es una de las variedades de papa más frágiles y más vulnerables al hongo tífón. La “viscocha”, en cambio, es muy buena para hacer ñoquis o chapales porque tiene mucha agua. También está la “cabra”, una de las más antiguas, y la “meca de gata”, tan alargada y rojiza que podría confundirse con una raíz de cúrcuma.

Todas son variedades nativas de Chiloé y muchas se habrían extinguido si no fuera por el inestimable trabajo de mujeres como Yolanda Millapichun, una de las pocas “guardadoras de semillas” en la cuna de la papa chilota.

“Es difícil responder cuál es la que más quiero. Es como preguntarle a una mamá cuál es su hijo favorito”, reconoce a Efe Millapichun en su huerto en Isla Lemuy, ubicado en la parte trasera de su hogar y donde cultiva 112 variedades nativas distintas de papa chilota.

“Hay una papa que se llama cielo azul, pero que es muy colorada. Son nombres muy chistosos”, dice entre risas.

MÁS QUE UN ALIMENTO

En Chiloé, un territorio único por su biodiversidad, sus tradiciones y sus prácticas agrícolas ancestrales que han sido reconocidas por la FAO, la papa es mucho más que la base de cualquier comida: es una forma de vida.

Se calcula que antes de la llegada de los españoles existían mil variedades, de las cuales han sobrevivido al paso de los años cerca de 250, gracias a generaciones y generaciones de “guardadoras de semillas”.

“En Chile y en el mundo las



LA “BRUJA”, LA “VISCOSA”, LA “CABRA” Y LA “MECA DE GATA” SON ALGUNAS DE LAS PAPAS RESGAURADAS.

LA “GUARDADORA DE SEMILLAS” QUE VELA POR LAS VARIEDADES NATIVAS DE LA PAPA CHILOTA

TRADICIÓN. Yolanda Millapichun vela por este tipo de tubérculos endémicos de la isla.

mujeres rurales han desempeñado tradicionalmente el rol de producir y preparar alimentos, cultivando en sus huertos, guardando e intercambiando semillas y transmitiendo los conocimientos tradicionales sobre su conservación y uso”, explica Andrea García, directora de la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (Odepa).

No hay registros oficiales, pero se cree que “La Yoli”, como se conoce cariñosamente a esta mujer de 63 años, es la agricultora rural que atesora la mayor cantidad de semillas ancestrales en su huerto, al que ha llamado “jardín de variedades Rayenmilla”, que en lengua mapuche quiere decir “flor de oro”.

“Todos los años planto 3 tubérculos de cada variedad, los dejo 3 ó 4 meses en la tierra, los cosecho y los guardo en unas

mallas con sus nombres. Las papas duermen un tiempo en la bodega y cuando ya tienen un tallo frondoso, en octubre más o menos, las vuelvo a plantar”, explica.

Conscientes de la importancia de visibilizar el rol de las mujeres en el cuidado del patrimonio alimentario y la soberanía para la seguridad alimentaria, los Ministerios de Agricultura y de la Mujer lanzaron el año pasado la Red Provincial de Mujeres Guardadoras de Semillas Tradicionales en Chiloé, a la que ya se han unido 67 agricultoras.

“Las semillas tradicionales forman parte de la identidad cultural de las comunidades de nuestro país y son un patrimonio de los territorios”, indica.

Se caracterizan, además, por una alta adaptación local, lo que las convierte en aliadas

frente a los desafíos ambientales y en “la transición a sistemas alimentarios sustentables, resilientes, diversificados y nutritivos”, agrega García.

A QUIÉN DEJAR EL LEGADO

Pese a ser hija y nieta de agricultoras de papas, la historia de Millapichun como “guardadora de semillas” comenzó hace 13 años cuando conoció a Andrés Contreras, un profesor de la Universidad Austral fallecido en 2014, que dedicó parte de su carrera a juntar el mayor número de variedades de semillas nativas.

Contreras, que determinó en un estudio que el 90% de las papas que se consumen en el mundo tienen su origen en Chiloé y no en Perú, como siempre se ha señalado, compartió sus semillas nativas con varias instituciones y agricultoras rurales. ☞